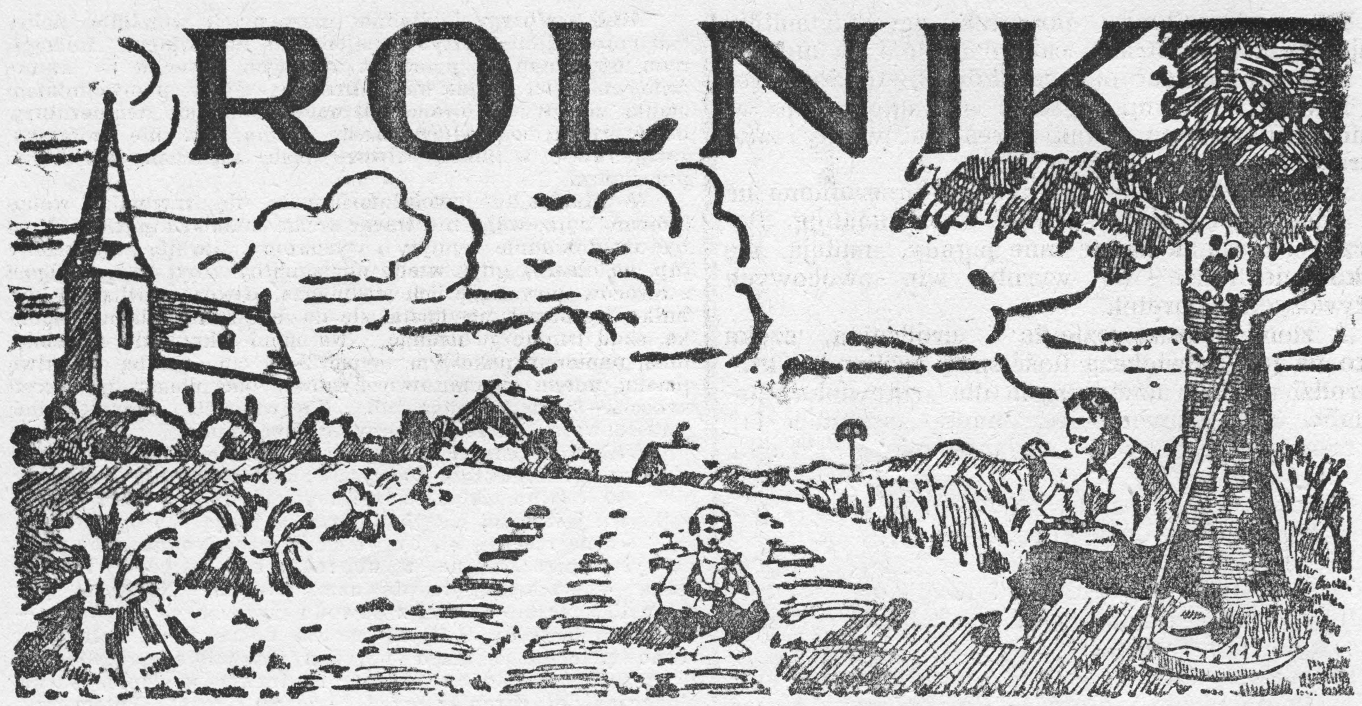


Bezpłatny dodatek do „Drwęcy“.

Rok VIII. Nowemiasto, dnia 20 września 1934. Nr. 32

Zakładajmy sady,

bo to pewne źródło dochodu.

Dotychczasowa nasza gospodarka sadowa znajduje się jeszcze w pierwotnym stanie. Do racjonalnej gospodarki sadowniczej u nas jeszcze bardzo daleko.

Aczkolwiek ruch w kierunku zakładania sadów wzmógł się w ostatnich czasach, jednak sadów naprawdę dobrych powstaje znikoma ilość. A szkoda. Spożycie owoców z roku na rok wzrasta, a o tem, żeby zaspokoić konsumpcję naszą we własnym zakresie, niema w tej chwili mowy, więc sprowadzamy z zagranicy ogromne ilości owoców oraz ich przetwory i wydajemy z lekkiem sercem około 40 miljonòw na zakup zagraniczny. A przecież nie tylko, że nie powinniśmy owoców importować, ale winniśmy dojść do tego, by móc nasz owoc wywozić zagranicę.

Czemże tłumaczyć ten brak owocu krajowego? Czyżby w Polsce nie było odpowiednich podstaw do racjonalnego rozwoju sadownictwa? Czy niema odpowiednich do tego gleb czy warunki klimatyczne są przeszkodą? Otóż tak wcale nie jest. Drzewa w Polsce rodzą równie obficie, jak i zagranicą, a ich owoce nie są wcale gorsze od ich siostrzyc zagranicznych.

Więc czemże wytłumaczyć sobie, że nasi rolnicy, z obojętnością godną podziwu, pozwalają na wywóz dziesiątków miljonów złotych zagranicę na zakup tam zwykłych jabłek, grusz, śliwek itp. owoców? A może sadownictwo się nie opłaca, może daje małe zyski przy wielkim nakładzie pracy i kosztów? Otóż znowu nie. Praktyka wykazuje, że sady, jako tako prowadzone, są jedną z najbardziej dochodowych działów produkcji rolnej. Sad, choć bywa częstokroć narażony na najrozmaitsze niebezpieczeństwa, a nawet ulega im, jednak zyski, jakie przynosi, są całkowicie w stanie pokryć straty, opłacić budowę sadu i dać jeszcze znaczny zysk jego właścicielowi.

Oczywiście, że sady, by dały odpowiednie rezultaty, muszą być należycie prowadzone, a już dobór drzew dla danej miejscowości odgrywa rolę zasadniczą. Prace nad wyborem terenu oraz doborem drzew należy koniecznie, przy zakładaniu sadu, powierzyć rutynowanemu i sumiennemu fachowcowi.

Nadeszła jesień, a wraz z nią pora sadzenia drzew i zakładania sadów. Na czoło wysuwa się hodowla jabłek, dla uprawy których mamy dobre warunki na całej przestrzeni naszego kraju.

Co do gruszek, jeżeli chodzi o ich handlową stronę, to grusze nam dobrze się udają, jednak przeważnie tylko odmiany letnie i jesienne. Zimowe odmiany gorzej dojrzewają i przechowują się nieszczególnie. Owoce zaś wcześniejsze, jako produkt bardzo nietrwały, nie mogą być traktowane w handlu na szeroką skalę. Dlatego należy dobrze się zastanowić, jaki rodzaj gruszek sadzić, by mieć z nich jak największy zysk.

Silniej niż dotychczas należałoby rozwinąć produkcję owoców pestkowych i nie ograniczać się jedynie do terenów podmiejskich, lecz przesunąć śmiało ich uprawę w głąb kraju, gdyż transport znoszą one znakomicie, jak to widzimy choćby na dużych transportach tych owoców, przysyłanych z Włoch lub Węgier. A i ogrodnicy podwarszawscy eksportowali swoje czereśnie przed wojną aż do Petersburga.

Oprócz wiśni nadają się przedewszystkiem w w naszych województwach i czereśnie. Należy więc pamiętać o hodowli czereśni.

I na śliwki należy zwrócić szczególniejszą uwagę, zwłaszcza na suszone, bo tych ciągle importujemy bardzo dużo. Warunkiem opłacalności uprawę śliwek jest zorganizowanie przetwórstwa tych owoców, a więc suszarni, fabryczek powideł itp.

Krzewy jagodowe: porzeczki, agrest i maliny udają się na przestrzeni całego kraju i tu nie gra roli nawet odległość od ośrodków zbytu. Największe bowiem ilości np. agrestu są spożywane w stanie niedojrzałym, a taki agrest jest twardy i znosi transport znakomicie.

Maliny dobrze się kalkulują, przerobione na sok i marmeladę, które zawsze zbyt znajdują. Porzeczki znów, jak żadne inne jagody, nadają się znakomicie także i do wyrobu win owocowych i ożywczych galaretek.

A ziemia nasza, rozległa i urodzajna, czeka tylko na jak największą ilość szaty roślinnej, z której rodzi się tyle użytecznych dla człowieka pokarmów, wysuwanych przez naukę ostatnich lat na czoło potrzebnych organizmowi naszemu składników.

Wykorzystajmy zatem każdą piędź ziemi, nie dajmy jej trwać w bezużyteczności!

Niechaj nikogo nie braknie w szeregu pionierów polskiego sadownictwa! Zapasów w naszych dobrze zaopatrzonych szkółkach drzew owocowych nie braknie!

Przedewszystkiem jednak należy sadzić możliwie jak najwięcej jabłoni — Polska bowiem powinna się stać krainą jabłka.

Wykaz dobrych odmian jabłoni i grusz dla Pomorza.

Jabłonie. Letnie: Inflandzkie (Oliwka żółta), Kalwilla letnia Fraasa, Oliwka czerwona. Jesienne: Antonówka, Grafsztynek, Kronselskie. Zimowe: Bojken, Boskoopskie, Królowa Renet, Landsberskie, Malinowe, Oberlandzkie. Uwaga: Boskoopskie, Królowa Renet i Landsberskie zaleca się szczepić podwójnie, Grafsztynka i Królowę Renet hodować, gdzie więcej wilgoci.

Grusze. Fawoytka, Hardy, Lipcówka, Paryżanka, Plebanka, Salisbury, Szarneza, Willamsa (Bonkreta).

Zbiór, wybór i przechowywanie owoców.

(Od Czytelnika fachowca).

(Dokończenie).

Na materjały izolacyjne nadają się **papier,** a zwłaszcza bibułka — w którą zawinąć każdy owoc — starannie skręcając bibułkę ponad ogonkiem. Każdą warstwę tak owiniętych owoców przekładać papierem pakowym. W ten sposób opakowane owoce mogą przetrwać kilka miesięcy w stanie świeżym, nie tracąc nic na wyglądzie i smaku. Wszelkie Renety, zwłaszcza najtrudniejsza do przechowania Reneta Szara — doskonale przechowuje się w ten sposób. Do spożywania wyjmować tylko potrzebną ilość, gdyż wydelikacone, narażone odrazu na działanie promieni świetlnych, łatwo dostają plam i psują się.

Słoma, siano, sieczka i plewy — nie są polecenia godne do przesypywania owoców — gdyż łatwo ulegają zatęchnięciu, a owoc nabiera niemiłej woni.

Miał z węgla drzewn. jest dosk. materj. do przech. owoców. Dzięki swym własnościom antyseptycznym chroni owoce od gnicia, a jako zły przewodnik ciepła pozwala na przechowywanie owoców nietylko w chłodzie, ale także w ogrzanych pokojach, gdzie dojrzewają powoli, leżąc aż do następnego lata. Układając w skrzynce zdrowe, nieuszkodzone owoce, przesypywać dokładnie każdą warstwę dobrze zmielonym suchym miałem z węgla drzewnego, tak, by każdy owoc całkowicie był obsypany. Owoce powinny leżeć ściśle, a przy stopniowem wyjmowaniu uważać, by nie obetrzeć warstwy węglowej z pozostałych owoców w skrzynce.

Popiół drzewny, dobrze wysuszony i przesiany jest też godny polecenia. Owoce owijać w bibułę i przesypywać popiołem (zbierając na ten cel większą ilość popiołu, przechowywać go w suchem miejscu, np. w beczkach starych lub w workach na strychu).

Miał torfowy, dokładnie przesiany i zupełnie suchy jest może najłatwiejszym i najlepszym materjałem izolacyjnym, używanym do przechow. zdrowych owoców w stanie świeżym. Jest on jak miał drzewny złym przewodnikiem ciepła, chroni więc owoce od nagłych zmian temperatury, dzięki czemu mogą długo leżeć. Można, lecz nie potrzeba, zawijać owoc w bibułę. Owoce wcale zapachem torfu nie przechodzą.

W **piasku** też owoce doskonale się trzymają, wolno i równo dojrzewają, nie tracąc wcale smaku i zapachu. Musi być on dokładnie wymyty i wysuszony, ale nie wyprażony (np. na blasze), gdyż wtedy odciągnąłby zbyt dużo wilgoci z owoców, powodując ich więdnięcie. Owoce zawijać w bibułkę, by piasek nie dostał się do zagłębień kielicha i ogonka, skąd trudno go usunąć. Na spód skrzynki, wyściełonej papierem pakowym, sypać 2—3 cm. grubą warstwę piasku, potem układać owoce, znów sypać piasek, by pokrył owoce 2—3 cm warstwą itd. Na wierzch skrzynki dać grubszą warstwę piasku i przybić wieczkiem.

Wełna drzewna nadaje się doskonale do przechowania owoców w skrzynkach, do wyściełania szuflad lub półek w piwnicy. Wełna nie może być zbyt cienka lub zbyt gruba, najlepsza jest taka, jaką handlarze używają do pakowania jaj. Ważną rzeczą jest, by wełna była bezwonna, nowa lub najwyżej przechowana z ub. roku od owoców i trzymana w suchem, przewiewnem miejscu. Najlepsza jest z topoli, znacznie gorsza, z powodu żywicznego zapachu — z drzew iglastych. O ile nie można dostać innej wełny, jak sosnową, trzeba ją przed użyciem dokładnie przewietrzyć i przesuszyć na słońcu (układać na trawie w ciepłe, suche, słoneczne dni, chroniąc przed deszczem i rosą). Potem trzymać w miejscu suchem i przewiewnem. Wełna drzewna zapobiega przedostawaniu się zgnilizny z owocu na owoc.

Suchy mech — jako doskonały środek zabezpiecza zdrowe i dorodne owoce od prędkiego dojrzewania, gnicia i utracenia smaku i aromatu. Przygotowanie go jest dość kłopotliwe. Mech bowiem musi być zupełnie czysty, t. zn. trzeba go wymyć z ziemi, ale i wybrać dokładnie wszelkie zanieczyszczenia, jak poczwarki i domieszki roślinne. Dobrze jest przebrany mech sparzyć i suszyć. Przechowywać do jesieni w miejscu suchem i przewiewnem. Pakując, na dno kłaść kilkunastocm. warstwę mchu, na niej owoce (jabłka ogonkami do góry — gruszki leżąc). Przestrzenie między owocami zatykać też mchem, potem kłaść warstwę mchu (ok. 5 cm) i znów owoce. 8—10 cm. przestrzeń od brzegów skrzynki wypełnić mchem i wieko zabić.

W Niemczech skrzynki tak zapakowane zakopują w ziemi na głębokości 75 cm. — 1 m. i powierzchnię ziemi przykrywają liśćmi lub łęcinami, by ziemia nie zamarzła. Owoce takie mogą być wyjęte dopiero wiosną roku następnego i będą jak świeżo zerwane z drzewa. Przed zabiciem i pakowaniem poddać owoc trzeba około 2 tyg. wypoceniu się, by utracił nadmierną wilgoć.

Można też owoce przechować przysypane **zbożem**: dobrze wysusz. żytem, pszenicą, prosem itd. Owies i jęczmień kaleczą owoc. Najlepsze jest proso, drobne, okrągłe ziarnka doskonale wypełniają przestrzenie między owocami. Zboże najlepiej używać, przechowując owoce w beczkach.

Kopcowanie lub dołowanie jabłek.

Przy dużym urodzaju owocu można część owoców, zwłaszcza odmiany jabłek wytrzymalszych, jak Grochówka, Szetyna czerwona i Kalwila czerw. wielkanocna przechować w kopcach lub dołach. Pepiny Ribstora, Królowej Renet i Gołąbków nie kopcować, gdyż więdną, tracą smak i podlegają zgniliźnie.

Jabłka, przeznaczone do kopcowania, trzeba wpierw dobrze wypocić, by utraciły nadmiar wilgoci. Muszą leżeć na kubkach w tymczasowej przechowalni około 2 tygodni, potem przebierać dokładnie, aby do kopca nie dać ani jednego nadpsutego.

Kopiec robi się w suchem miejscu i wysoko położonem, na dobrze przepuszczalnej ziemi. Ziemię pod kopiec oczyścić dokładnie, zeskrobując warstwę zewnętrzną na 15 cm, następnie rozpostrzeć warstwę wełny drzewnej, na niej układać jabłka b. delikatnie w piramidkę, której średnica nie powinna być wyższa nad 1 m., a wysokość maksyminalna 70—75 cm. Następnie nakrywać owoce warstwą wełny drzewnej, na wierzchu zaś zrobić z niej rodzaj „kominka" (wystawać winien ponad warstwę ziemi). Można też warstwy owoców przekładać wełną drzewną, by mniej się wzajemnie odgniatały.

Cały kopiec (prócz kominka) obsypać kilkadziesiąt cm. warstwą ziemi, którą sklepuje się starannie, by woda deszczowa spływała, a nie dostawała się do kopca. Gdy nadejdą mrozy, przykryć kopiec warstwą liści lub innego materju izol. (nawozu nie należy używać), poczem znów sypać ziemię, przykrywając teraz i pozostawiony poprzednio „kominek". W

czasie dłuższych odwilży „kominek" otwierać, by wypuścić gazy i parę wodną, wytworzone przez oddychanie owoców.

Poszczególne odmiany należy kopcować oddzielnie. Gdy nadejdzie pora, w której dana odmiana powinna już dojrzeć, — a nie chcemy owoców już dłużej trzymać — otworzyć kopiec i przenieść owoce wszystkie do piwnicy.

Przechowywanie w dołach jest łatwiejsze — stosowane powszechnie w Niemczech.

Dół kopiemy w ziemi dobrze przypuszczalnej (np. piaszczystej) na m. głęboki i na 1 pół i m. — 2 m. szeroki i długi (zwłaszcza wielkość dołu zależnie jest od ilości owoców). Dno wysypać grubą warstwą żwiru, gruboziarnistego piasku (tak robią w Niemczech) lub robić pomost z desek, oparty na wbitych w dno dołu kołkach, tak wysokich, by pomost był wzniesiony na 20—25 cm. od dna dołu. Na takiej podłodze wysłanej wełną drzewną, mchem, torfem lub innym materj., izolacyjnym, układać warstwami owoce, dobrze uprzednio „wypocone", przykryć tym materj. izol. i sypać ziemię na $^1|_2$—$^3|_4$ m. grubą warstwą. W kilku miejscach dać kominki, które za nadejściem większych mrozów nakrywać ziemią.

W Niemczech boki takich dołów osłaniają słomą, a warstwy owocowe przekładają liściami dębowemi, na wierzch owoców dać liście, potem słomę, którą nakrywamy daszkiem z papy dla zabezpieczenia od wody, a dopiero na to sypać ziemię, pozostawiając kominki. Liście dębowe działają antyseptycznie, ułatwiają więc przechowanie, nadają jednak owocom specjalny smak.

Owoce w dołach przechowują się zupełnie dobrze, mogą leżeć 4—5 mies., nie tracąc na wyglądzie i ruchu, a bardzo mało na wadze. Sposób ten jest dobry, ale nie wszystkie owoce można tak przechować. Najlepiej nadają się odmiany: Grochówka, Sztetyny, Zeleźniak, Bajken i Reneta Kaselska. Gruszek tak przechować nie można. Jak przy kopcach dać do dołu tylko 1 odmianę, układając owoce warstwą nie grubszą, niż $^3|_4$ metra. F-ski

KOMUNIKATY.

Przypomina się pp. rolnikom, że w Lubawie u p. Gołembiewskiego, ul. Kopernika, została utworzona zbiornica jaj, która codziennie zakupuje świeże jaja kurze, płacąc za towar dobry 1 zł. za kilogram. Na 1 kg. wejdzie zależnie od wielkości jaj 15 do 17 szt. jaj. Wymagane są jajka świeże 3 do 5 dniowe, wagi powyżej 50 gramów i czyste. Jajka nie mogą być myte, bo wtenczas bardzo szybko wysychają i dlatego niechętnie są kupowane na rynku angielskim. O ile postaramy się dobry towar dostarczać, to cena na jaja pójdzie znacznie w górę, przez co materjalnie dużo zyskamy.

Nadmienia się, że zbiornice w Nowemmieście u p. Dzięgielewskiego i w Lubawie również jaja zakupują.

Nawozy sztuczne staniały.

Państwowe Zjednoczone Fabryki Nawozów Sztucznych w Mościcach i Chorzowie komunikują, że na sezon jesienny nastąpiła dalsza zniżka cen nawozów sztucznych produkowanych przez te fabryki.

Zniżka w stosunku do roku ubiegłego wynosi od 10 do 15 proc. Od roku 1934 nawozy sztuczne staniały o blisko 50 proc. Nawozy sztuczne można nabyć w każdym składzie konsygnacyjnym. W powiecie lubawskim składy konsygnacyjne nawozów sztucznych znajdują się w „Rolniku" w Lubawie i oddziale w Nowemmieście.

Ceny nawozów sztucznych obliczone są franco stacja odbiorcza, to znaczy, że ceny nawozów sztucznych na wszystkich stacjach odbiorczych są równe.

Z uwagi na to, że na świecie jest nieurodzaj i istnieją dobre horoskopy co do cen na przyszłość, wobec tego stosowanie nawozów sztucznych może się w bież. i przyszłym roku opłacić. Zaleca się stosować nawozy sztuczne racjonalnie i w mniejszych ilościach za gotówkę, aby uniknąć ewt. ryzyka.

Nadsyłanie sprawozdań ze zebrań.

Towarzystwo Rolnicze Powiatowe prosi pp. sekretarzy Kółek Rolniczych o regularne nadsyłanie sprawozdań ze zebrań Kółek. Stwierdziliśmy bowiem, że cały szereg Kółek Rolniczych sprawozdań wogóle nie nadsyła. Ponieważ T. R. P. o pracy Kółka może się dowiedzieć ze sprawozdania, wobec tego należy dopełnić swego obowiązku.

T. R. P.

Składki członkowskie na rzecz T. R. P.

Komunikujemy członkom naszym, że z dniem 1 września rb. upłynął termin do uregulowania składek członkowskich.

Wobec powyższego prosimy wszystkie Kółka Rolnicze, jak i członków powyżej 200 mórg, ażeby składkę jak najrychlej uiścili, przyczem zwracamy uwagę na § 16 statutu T. R. P. T. R. P.

Korzystne nabywanie maszyn i narzędzi rolniczych.

Sekretarjat Towarzystwa Rolniczego Powiat. w Nowemmieście otrzymał zastępstwo jednej z poważniejszych firm polskich, która zobowiązała się dostarczać maszyny i narzędzia rolnicze po znacznie zniżonych cenach. Wszyscy ci rolnicy, którzy chcieliby nabyć maszyny i narzędzia rolnicze, mogą poinformować się o cenie i warunkach spłaty w Sekretarjacie TRP. T. R. P.

Nadesłanie spisów członków.

P.P. prezesów Kółek Roln. prosimy o nadesłanie nam w jak najkrótszym czasie spisów członków na rok 1934.

Spisy te musimy dostarczyć do dnia 1. X. 34 do Centrali P.T.R., wobec tego prosimy o przesłanie spisów przed tym terminem. Tow. Roln. Pow.

Uroczysty bankiet ku uczczeniu... krów.

W stolicy północnej Irlandji, w Belfaście, odbył się uroczysty bankiet ku uczczeniu zasług 2 krów, matki i córki, których wydajność jest rzeczywiście rekordowa. Obydwie krowy dostarczają bowiem rocznie 19 tysięcy litrów mleka.

Departament gospodarstwa urządził bankiet, w którym wzięli udział wszyscy miejscowi dygnitarze, a gubernator Irlandji północnej przysłał serdeczny telegram z życzeniami. Dla obydwu krów były pozostawione dwa honorowe miejsca przy stole, z których naturalnie nie mogły korzystać.

10 miljonów jaj do morza.

Na dworcu kolejowym w miejscowości Port Boue na granicy francusko-hiszpańskiej stoi od kilku dni 150 wagonów jaj. Transport zawiera ogółem 10 miljonów jaj, które nie mogą być przewiezione do Hiszpanji z powodu wyczerpania kontyngentu przywozowego. Jakkolwiek wszczęto natychmiast rokowania w sprawie dopuszczenia transportu na terytorjum Hiszpanji, dotychczas nie osiągnięto żadnego porozumienia. Według wszelkiego prawdopodobieństwa jaja będą wrzucone do morza.

ZEBRANIA KÓŁEK ROLNICZYCH.

na dzień 23 września 1934 r.

Zielkowo o godzinie 15-tej.



DZIAŁ KOBIECY

Suszenie owoców.

Najczęściej suszy się u nas nadmiar owocu opadniętego lub małego, pośledniego, nie nadającego się na sprzedaż. Tymczasem zagraniczna suszenina bywa poszukiwana, gdyż na ten cel idą najpiękniejsze i najdorodniejsze owoce. To jest tajemnicą ich smaku, piękności i aromatu.

Owoc (lepiej kwaskowaty niż słodki) obiera się lub suszy ze skórką, ale trzeba starannie wycinać wszystkie gnijące lub robaczywe części. Najlepiej suszą się owoce na słońcu, gdyż zyskują na smaku i gatunku. Oprócz tego można suszyć owoc w piecach chlebowych i w piecyku kuchennym t. zw. rurce, na przewiewnych strychach (podeschnięty owoc) i to na sitach, przetakach, na blachach od ciast, te ostatnie muszą być wyłożone słomą lub grubym papierem, gdyż inaczej owoce do nich przylegają. Suszenie na rusztowaniach wprost nad płomieniem, a raczej w dymie ogniska daje owoc czarny z zapachem dymu, jednem słowem gorszy gatunek.

Znacznie praktyczniej sporządzić sobie lasy, tj. specjalne ramy drewniane, obciągnięte albo nierdzewiejącą siatką drucianą lub organtyną itd. Materjał przytwierdzamy gwoździkami do ram, zbitych z cienkich, oheblowanych listewek. Zamiast rozpinać na nich siatkę lub materjał można je wypleść poprostu leszczyną, wikliną itp. Na każdym rogu pod spodem przybija się klocki na 4—5 cm. wysokie, aby, gdy dla zaoszczędzenia miejsca (w piecu) składa się lasy jedne na drugie, powietrze mogło swobodnie cyrkulować; przy suszeniu lasy można przekładać z góry na dół. Owoce mieszać czystą łyżką drewnianą, a nie rękoma.

Chcąc mieć dobrze ususzony owoc trzeba pamiętać o następujących regułach: Owoc do suszenia układać na płask najlepiej cienką warstwą, a uschnie szybko i równo przy ciepłocie ponad 40^{0} R (50^{0} C). Susząc owoce w letnim piecu po chlebie czy w rurze należy zawsze zostawiać szparę na 3—4 palców, w przeciwnym razie owoce się upieką, zamiast ususzyć. W zbyt gorącym piecu owoce puszczają sok i owoc potem jest pomarszczony i niesmaczny, jakby jałowy. Susząc małe całe owoce układać ogonkami do góry, żeby nie straciły soku, który przy ogonku łatwo wypływa. Powinny podczas suszenia tylko stracić swój nadmiar wody. Owoce dosusza się kilka razy. Owoc jest dostatecznie ususzony, kiedy złamany lub mocno palcami ściśnięty nie wydaje żadnej wilgoci. Po każdoraz. suszeniu owoc ochłodzić na powietrzu, a nabierze jasnej barwy i połysku. Najlepiej go przytem nakryć muślinem, żeby uchronić przed owadami. Gdy ususzony przetrzymać parę dni w chłodnem, przewiewnem miejscu,a potem dopiero zsypać do skrzynek. O ile zsypuje się owoc do płóciennych woreczków, to powiesić je w przewiewnem miejscu — tak przechowa się kilka lat. Gdyby się ukazała pleśń lub gąsienice, należy w gorącym piecu drugi raz podsuszyć.

Sliwki można suszyć całe z pestkami lub bez. Brzoskwinie i morele przecina się na połowę, a pestki się usuwa. Gruszki kraje się na pół, ćwiartki lub plasterki, wydrąża środki, ogonki pozostawia. Układać do suszenia 1 warstwą, skórką do góry. Obierane czernieją i zbyt wysychają. Jabłka suszy się tak samo, tylko lepiej je obierać i krajać w talarki, muszą być też wydrążone.

Suszone owoce używa się też na kompot. W tym celu należy owoc na noc zamoczyć w takiej ilości zimnej wody, aby je dobrze objęła. Na drugi dzień zagotowuje się wody z cukrem i na wrzącą wrzuca się napęczniałe owoce i gotuje 10 minut na wolnym ogniu pod przykryciem.

Przepisy gospodarskie.

Zupa ze świeżych grzybów.

Ugotować smak z włoszczyzny z dodaniem korzeni. Kilkanaście świeżych grzybów wypłókać dokładnie, pokrajać drobno, sparzyć wrzątkiem, odcedzić, włożyć w garnuszek kam., dodać łyżkę masła i posiekaną cebulę. Gdy się dobrze uduszą posolić, zalać smakiem, zaprawić zasmażką z łyżką masła, zrumienionej z łyżeczką mąki i zagotować. Można też zupę zaprawić śmietaną, ale tylko już w wazie.

Nadziewane ogórki — na śniadanie.

Ogórki pokrajać w grube plastry, wydrążyć ziarna i napełniać nadzieniem następ.: 2 twardo ugotow. jaja, 1 łyżka masła, 1 łyżka twarożku lub sera tartego, 1 łyżka mleka, soli i pieprzu do smaku, siekanej pietruszki — wszystko dobrze wymieszać.

Ryż z gruszkami lub jabłkami.

200 gr. ryżu ugotować na miękko w 1 ltr. osolonego mleka. Gruszki (nie maczyste) lub jabłka ołupać, w ćwiartki lub plasterki pokrajać, ocukrzyć, popryskać trochę rumu i odstawić na stronę. 3 żółtka uwiercić z kilkoma łyżkami cukru i 60 gr. masła na pianę, dodać osączony na sicie ryż. W natłuszczoną formę włożyć połowę masy ryżowej, obłożyć osączonemi z soku gruszkami lub jabłkami, a na to resztę ryżu, a w końcu ocukrzoną pianę z białek. Wstawić w rurę nie za gorącą na tak długo, aż piana trochę zesztywnieje i stanie się żółtawą. Sok owocowy podać oddzielnie. Można tę leguminę podawać i zimną.

DOBRE RADY.

Różnych nieprzyjemnych zapachów

w kuchni się uniknie, jeśli na blachę pieca postawimy miseczkę z octem.

Ciasta na makaron

nie trzeba nigdy z wodą zagniatać, gdyż ciasto staje się twarde, natomiast wziąć trochę mleka lub słodkiej śmietany i kawałek masła wyklarowanego i ostygłego.

Swieżo malowane podłogi.

Często zdarza się, że do świeżo malowanych podłóg przylepiają się różne meble, zwłaszcza zachodzi to przy krzesłach. — Aby tego uniknąć — wskazane jest nogi krzeseł lub mebli natrzeć pastą do froterowania.

Policja żeńska w Anglji.



„Sierżant" p. Violet Butcher uzyskała w tych dniach stopień „inspektora" kobiecej policji w Londynie. Służbę w policji pełni już od 1919 r. W r. 1927 aresztowała ona bez niczyjej pomocy 2 niebezpiecznych złodziei.